
lep078 3 wi 540 vvvvy epd 150918121

epd-Bayern/Brauchtum/Handwerk/Hochschulen/KORR/ Mischen, schütteln, gären lassen - Mit einem Heimbrau-Set zum persönlichen Wunschbier - (mit Bild) Von Pia Jaeger (epd) =

Das Münchner Start-Up Customized Drinks GmbH hat ein «Braufässchen» für den Heimgebrauch entwickelt und wurde damit für den Deutschen Gründerpreis nominiert. Das Besondere daran: individuelle Geschmacksrichtungen können selbst kreiert werden.

München (epd). Ein schwacher Biergeruch hängt in der Luft. Im dritten Stock an der Landsberger Straße in München wird Malzextrakt in Flaschen gefüllt. Aber es handelt sich hier nicht um eine klassische Brauerei, sondern um das junge Start-Up-Unternehmen «Customized Drinks GmbH», das sogar für den deutschen Gründerpreis nominiert war: für ihr «Braufässchen», mit dem man sein eigenes Bier brauen kann.

Bierbrauen ist offenbar nicht schwierig: Das blaue Bierfässchen und die Zutaten, wie Biersorte, Hopfen und Aromen sind passend abgepackt und abgewogen. Alles zusammenmischen, Wasser dazu, ordentlich schütteln. Innerhalb von zehn Minuten wird das Bier zur Gärung gebracht. Nach einer Woche Lagerung kann man sein eigenes Bier zapfen. Das naturtrübe Bier schmeckt süffig; je nach Gärungsprozess enthält es mal weniger, mal mehr Kohlensäure. Aber das kann jeder selbst durch die Wahl des Hopfens und der Aromen beeinflussen.

Hinter «Customized Drinks GmbH» stecken drei ehemalige Studenten der Technischen Universität München: Wolfgang Westermeier, Ping Lu und Dominik Guber. Die Idee sei beim Einkaufen entstanden, denn im Supermarktregal gebe es nicht genug Auswahl, erklärt Westermeier: «Mit Bier sollte es sein wie beim Wein - man sollte nicht jeden Abend die gleiche Sorte trinken müssen.»

Überrascht wurden die Gründer vom schnellen Wachstum ihres Start-Ups. «Wir hatten anfangs Räume im Dachgeschoss ohne Aufzug gemietet», erzählt Westermeier. «Wir dachten, so oft werden wir keine Lieferung bekommen.» Doch dann mussten mehrere tausend Fässchen pro Woche geliefert werden. Aufgrund der Nachfrage benötigten die Studenten größere Mengen an Zutaten und Zubehör, dafür mussten sie Geld vorstrecken. Das Kapital war damit gebunden. «Also haben wir Gründer uns auf 400-Euro-Basis selbst angestellt, während unsere Angestellten ein normales Gehalt bezogen», sagt Westermeier.

Kennengelernt haben sich die Drei an der «UnternehmerTUM», einem Zentrum an der Technischen Universität München, das junge Gründer unterstützt. Dort lernten sie, Business-Pläne zu erstellen und Kundenumfragen zu organisieren, um festzustellen, wie die Idee des Selbstbrauens bei potenziellen Kunden ankommt. Dann wurde das «Braufässchen» für den deutschen Gründerpreis nominiert. Zwar bekamen die Gründer keinen Preis, doch bekamen sie ein Medientraining beim

ZDF, eine Beratung durch Porsche Consulting und einen Mentor aus dem Kuratorium des Gründerpreises.

Inzwischen setzen die Gründer auf Expansion und vertreiben das «Brewbarrel» auch in England. Mittlerweile unterstützen vier Mitarbeiter in Vollzeit und fünf in Teilzeit die Firma. Der Umsatz lag 2014 nach eigener Auskunft bei 1,3 Millionen Euro, 2015 werden zwischen 2,2 und 2,5 Millionen Euro erwartet. Monatlich werden rund zweitausend Fässchen verkauft. Besonders gut lief das Fässchen im Sommer zur Grillzeit und in der Weihnachtszeit, sagt Westermeier.

Am beliebtesten sei das Pils-Fässchen. «Männer mögen eher die rauchigen Geschmacksaromen wie Amerikanisches Eichenholz, Maulbeerbaum oder Bourbonholz, während Frauen die Fruchtaromen bevorzugen, wie Himbeere, Zitrone oder Grapefruit», erklärt Westermeier. Er legt Wert darauf, dass es sich bei dem Braufässchen nicht um ein Biermischgetränk handelt. «Limo wird nicht hinzugefügt, nur naturbelassene Aromen. Es ist immer noch richtiges Bier».

Passend zum Oktoberfest haben die drei ehemaligen Studenten ein «Festbier» mit sechs Prozent Alkohol auf den Markt gebracht. Das Starkbier orientiert sich an der traditionellen Oktoberfest-Rezeptur und gehört zu den Bestsellern. Um den Fassgeschmack herzustellen, werden besonders viele Holzchips aus Eichenholz benötigt.

Unterstützt werden die Gründer bei der Arbeit übrigens auch vom Heilpädagogischen Zentrum Augustinum in München-Oberschleißheim: Dort werden die Holzchips abgewogen und verpackt sowie die Aromaflaschen etikettiert. (00/3194/18.09.2015)

epd lbm pj/rch cr

epd-Service

Internet

www.braufaesschen.com

Redaktionelle Hinweise Foto abrufbar per E-Mail an epdbayern@epv.de (München), Telefon 089/12172-116. Bestellnummer: b15070-072; auch abrufbar unter www.epd-bild.de. Außerdem wird Ihnen das Foto per Mail zugestellt.

* * * *

Die folgenden Informationen sind nicht zur Veröffentlichung bestimmt.

Ansprechpartner

Ansprechpartner, Produktentwicklung und Presse Wolfgang Westermeier:
089/5897886-12

epd-Kontakt

Pia Jaeger: 089/12172-155 Achim Schmid: 089/12172-140 181311 Sep 15